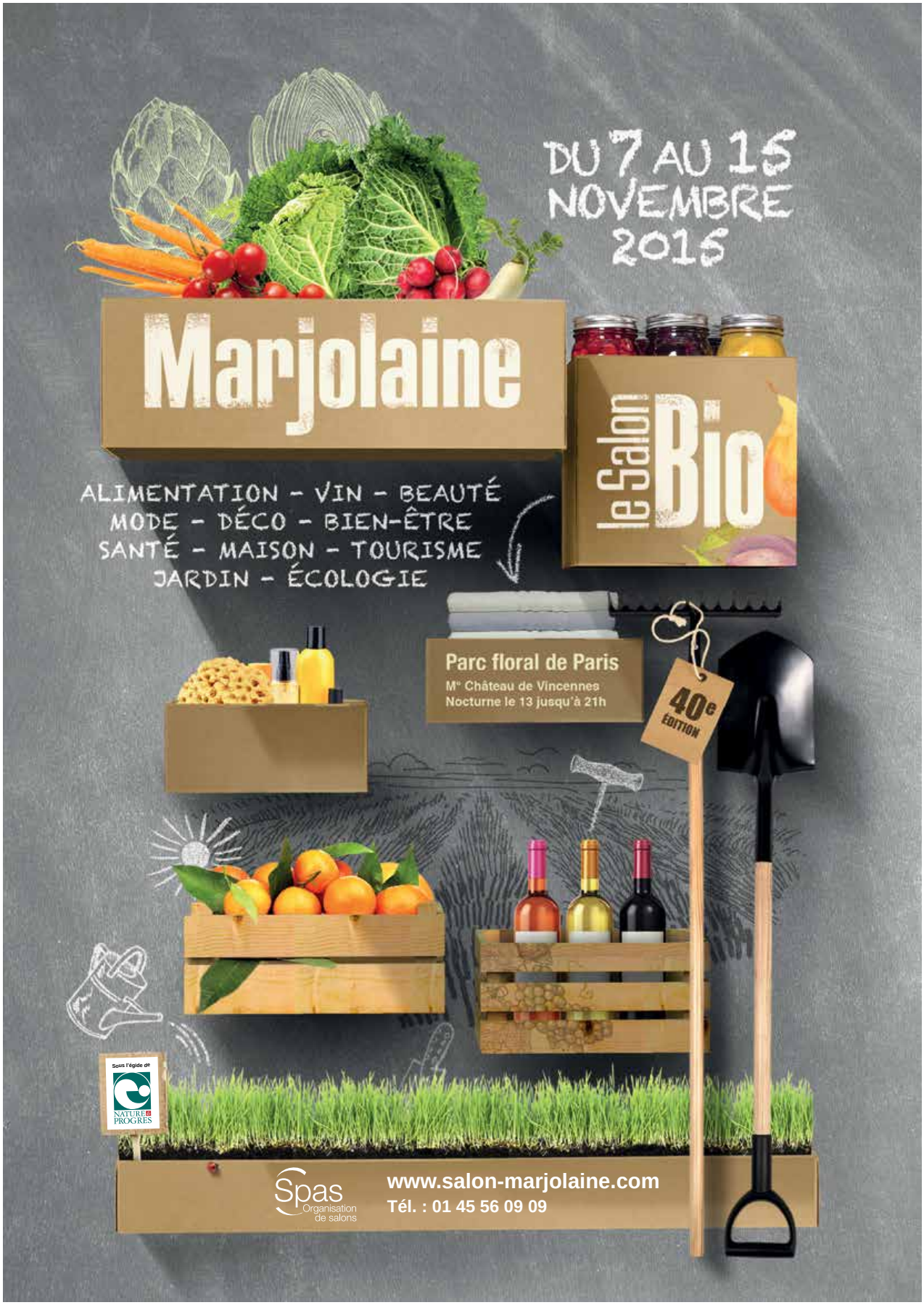
Dossier de Presse



Sommaire

Marjolaine, le salon bio dans l'air du temps depuis 40 ans **P 3**

Animations et temps forts ... pour toute la famille **P 4 / 5**

Actualité : l'agriculture bio aujourd'hui **P 6 / 9**

Les coups de coeur du salon **P 10 / 11**

Les conférences du Salon Marjolaine **P 12 / 13**

Les conférences Nature & Progrès **P 14 / 15**

Les lauréates du Prix des Femmes Marjolaine, **P 16 / 18**
... pour donner de l'élan aux entrepreneuses du développement durable

Informations pratiques **P 19**

Marjolaine,
le salon bio dans l'air du temps depuis 40 ans

Du 7 au 15 novembre 2015, le parc Floral de Paris se métamorphose en plus grand marché bio de France : de l'alimentation à la beauté en passant par l'habitat, le tourisme, la mode ou la santé, la fine fleur du bio français s'expose au salon Marjolaine.

Un rendez-vous où consommer responsable se conjugue au quotidien, avec simplicité et convivialité.

Plus de **550 exposants** partent à la rencontre des professionnels et du grand public : **conférences, ateliers cuisine, espace enfants, nombreux conseils** sont à glaner le long des allées pour tous les publics, aficionado du bio ou curieux en quête de nouveautés.

Marjolaine est le salon qui encourage la qualité

Salon historique de la bio en France, Marjolaine fait partie de ces grands rendez-vous de consommateurs qui font évoluer la réglementation de la filière bio. Avec un comité de sélection réputé pour sa rigueur et son expertise, Marjolaine contribue à la montée en qualité de nombreux fabricants dont les innovations sont passées à la loupe.

• De l'Europe à l'action associative, la qualité alimentaire à tous les étages

La certification Agriculture Biologique garantit que les produits contiennent 100% d'ingrédients issus de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés. C'est le minimum exigé pour se voir **ouvrir les portes du Salon Marjolaine.**

Le comité de sélection fait aussi la part belle aux approches plus exigeantes à l'image de Demeter qui rassemble les acteurs de l'agriculture biodynamique. Nature & Progrès représente aussi un signe de qualité référent par la rédaction du tout premier cahier des charges à différencier les produits bio des produits dits « naturels ».

• Eclairage sur les cosmétiques : des cahiers des charges plutôt qu'une réglementation officielle

Un travail de fond a été réalisé par l'ensemble de la filière depuis une dizaine d'années pour éclairer le consommateur sur la différence entre les cosmétiques bio et les produits dits « naturels », où seul le principe actif est végétal et l'ensemble des autres ingrédients peuvent être constitués de dérivés pétroliers. C'est sur ces cahiers des charges des cosmétiques bio que s'appuie le Salon Marjolaine pour garantir à ses visiteurs une sélection qualitative.

Sevellia, la sélection bio et naturelle

Marjolaine, comme les autres salons bio et bien-être de SPAS Organisation, lance Sevellia, une plateforme e-commerce inédite où les consommateurs pourront acheter en ligne les produits d'exposants et de fournisseurs de produits bio, naturels et éco responsables

www.sevellia.com

SEVELLIA
LA SÉLECTION BIO & NATURELLE

Animations & temps forts, ... pour toute la famille !

9 jours de rencontres, 35 conférences, ciné-conférences, ateliers-découvertes, Marjo'Cook pour s'essayer à la cuisine bio et Marjo'Kids, la désormais célèbre « Chasse aux trésors qui se mangent », pour les petits consomm'acteurs en herbe, de nombreuses animations pour rythmer la visite et répondre aux attentes de tous les publics.

• L'apprentissage ludique des enfants avec Marjo'Kids

La chasse aux trésors 2ème édition !

Un jeu pour amuser et informer les enfants sur les aliments et leur provenance, mais également instruire les parents prescripteurs d'une consommation raisonnée des richesses culinaires et épuisables de notre planète.

Une découverte de produits alimentaires à travers un parcours dans le salon : des dégustations, des questions et un road book à remplir au fil des stands pour s'informer sur les fruits, le miel, les fromages... **L'objectif ? Trouver les stands disséminés à l'intérieur du salon Marjolaine et résoudre au moins 4 énigmes.**

Une récompense attend les enfants à l'accueil !
Les chercheurs aux trésors se verront récompensés d'une tablette de chocolat et de semences à planter.

Partenaires :

• Marjo'Cook
l'atelier culinaire pour les bio-gourmands

De nombreux cours de cuisine sont à découvrir sur le salon. Bio, raw, veggie, intolérances alimentaires... des cours, adaptés à chaque habitude alimentaire et rapides à adopter en un tour de main. Le public apprend ainsi à cuisinier et peut déguster les différentes recettes de cuisine bio.

Très convoité en 2014 pour sa première édition, cette année l'atelier Marjo'Cook a lieu sur toute la durée du salon !

Inédit !

Ces cours d'initiation gourmande sont animés par de grands spécialistes culinaires tels que les chefs cuisiniers **Jean Montagard**, premier chef cuisinier à cuisiner en bio, **Alain Darroze** et **Pilar Lopez,** participante à la première saison de Master Chef et spécialiste de la cuisine sans allergène. Des rendez-vous uniques avec également la présence d'**Olivier Picard**, créateur de Terra Culinaria, **Trinh Nguyen**, fondatrice du Festival Asian Street Food sur Paris et **Julien Levy**, cuisinier pédagogue.

Partenaires :

www.senfas.com

Parcours enfants

Plus d'une quinzaine de stands sont, cette année, à destination particulière des enfants et des jeunes parents, notamment dans le pavillon entrée. Le parcours à suivre sur le plan du salon.

• Les conférences, les animations... un lieu de remue-méninges “clé” pour Paris

A l’occasion de cet évènement, dans une salle pouvant recevoir jusqu’à 350 personnes, se tiennent de nombreuses projections, tables rondes et autres conférences pour faire passer le message de la bio, de l’agro-écologie paysanne, de la souveraineté alimentaire et des concepts qui s’y attachent...

Toutefois - et c’est sa force - le salon ne présente pas que des “vedettes”, loin s’en faut ! C’est une tribune, un lieu de parole pour ceux qui proposent des alternatives concrètes ou des analyses marginales mais fortes, innovantes et nécessaires à un questionnement de fond sur la société d’aujourd’hui et son devenir. Dans cette salle de conférences au service de l’éducation populaire, des yeux se décillent, des idées prennent vie, des initiatives émergent, des réseaux se connectent...

Pour y accueillir régulièrement des personnes comme **José Bové, Hervé Kempf, Jean-Marie Pelt, Gilles-Eric Séralini, Jacques Testart** ou encore **Marc Dufumier, Corinne Lepage, Fabrice Nicolino, Pierre Rabhi** et tant d’autres intervenants tout aussi charismatiques, ce cycle de ciné-conférences bénéficie d’un bon succès d’estime.

Animations Nature & Progrès

Cette année, dans le pavillon d’entrée, de nombreuses démonstrations sur :

- Les semences et légumes par “Le Jardin de Cocagne”
- “Les Croquettes de Carottes”
- Dégustation de pains divers, différents types de blés, de farines...
- Programme du Café Ecolo, rendez-vous du salon avec rencontres et signatures

Café Ecolo,

Rencontres et dédicaces sur le stand Nature & Progrès, Pavillon 1 :
Dégustation de pains de blé de sélections paysannes, espace discussion et présentation de l’association minga sur le commerce équitable www.minga.net / Présentation du journal de presse en ligne Reporterre, le quotidien de l’écologie – Hervé Kempf…

Cette année, place au numérique ! #salonmarjolaine : réalisation de photos sur le salon. Relais sur le site web et le facebook. Possibilité de posts en temps réel avec flux sur la home via tweeter et facebook.

Parcours

Retrouvez dans le catalogue les parcours “produits crus” mettant le crudivorisme à l’honneur et les “produits sans” à destination des intolérants à certains types de produits.

• Marjolaine récompense les initiatives originales cf : lauréates 2015 : pages 12/13

La raison d’être du Prix des Femmes Marjolaine : capitaliser, diffuser et valoriser des initiatives pionnières en matière d’agriculture et d’alimentation, développées par des femmes françaises. COP 21 oblige, les organisateurs de ce prix singulier ont souhaité intégrer cette année la dimension climatique.

La créativité bio sous les projecteurs

Les femmes jouent un rôle précurseur dans cette filière en pleine évolution et le salon Marjolaine met à l’honneur depuis trois ans des initiatives originales, portées par des femmes qui agissent concrètement pour une consommation responsable.

En 2014, un site internet de partage de jardins : Prêter son jardin : Danièle Heiligenstein (fondatrice bénévole), une coopération d’habitants en circuit court : le Zeybu solidaire, créée par Chantal Violette, une coopérative de femmes au Mali développée par Marthe Ginglinger et une association d’achats groupés : La santé par l’alimentation biologique, mise en place par Christine Calligarispour des personnes précaires se sont vus remettre une dotation financière pour leur action, en partenariat avec Resolis et la Fondation de France.

Actualité : l'Agriculture bio aujourd'hui

La France, 3ème surface agricole bio d'Europe

En 2015, la France se place à la 3e place de la production agricole bio européenne, devant l'Allemagne et derrière l'Espagne et l'Italie. La production bio a doublé en 5 ans et plus de 2 000 producteurs ont rejoint la démarche en 2014. Plus de 25 500 producteurs assurent aujourd'hui 75 % des produits consommés en France. Le « best seller » : l'œuf, talonné par le lait et les fruits et légumes. Quant au vin bio, les ventes ont augmenté de 56 % en 4 ans.

Santé, préservation de l'environnement et goût sont les principales motivations des consommateurs pour l'achat bio, une démarche profondément partagée par les producteurs. Focus sur deux exploitations agricoles remarquables, présentes au Salon Marjolaine.

Source : Agence Bio

• Portrait : la biodynamie vue par Vincent Couche, vigneron de l'Aube, en Champagne

L'agriculture sans ajouts d'engrais, même bio, dans le respect du terroir et de sa biodiversité, c'est l'ADN de la biodynamie telle que la pratique Vincent Couche, dont les 13 hectares de vignoble, situés au cœur de la Côte des Bar en Champagne, sont certifiés depuis 2008. Observer et comprendre sont les deux maîtres-mots de Vincent. Observer le vent et l'exploiter pour aérer la vigne au bon moment. Comprendre la biodiversité, l'herbe, les insectes et comment ce sol vivant va apporter au vin sa distinction naturelle.

« Le plus dur, c'est de ne rien faire » livre ce vigneron défricheur de nouvelles techniques pour respecter toujours plus l'équilibre de la nature. Pas d'intrants d'aucune sorte, interdiction de chaptaliser[1], la démarche est exigeante, à l'image du vigneron qui s'attache avant toute chose à proposer un breuvage plaisir désaltérant, répondant aux attentes des marchés internationaux.

[1] *Ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré d'alcool final du vin après la fermentation alcoolique.*

STAND H25

Dans sa quête d'authenticité, Vincent Couche explore des pistes parfois surprenantes comme l'arrivée de poules dans ses vignes. Pas n'importe quelles poules : la « flèche » sarthoise, appelée poule de satan en raison de son plumage noir et une double crête rouge en forme de cornes. Cette variété ancienne, reine des tables de gourmets des années folles, est à la fois bien charpentée et bonne gratteuse. L'idéal pour aérer les sols après les vendanges et réguler les chenilles dévoreuses de bourgeons. Les gallinacées contribuent à la vivacité des sols via leurs excréments, ce sont des partenaires de choix ainsi préservées de l'extinction.

http://www.champagne-couche.fr/

• Portrait : Les Habert, une famille éleveuse de volaille que le bio galvanise

Le bio s'épanouit dans la belle région du Perche Vendômois et pratique depuis 15 ans l'agriculture biologique, jusqu'à avoir été primé par le département du Loir et Cher pour son savoir faire technique.

Pour la famille Habert, cultiver en mode biologique est devenu une évidence à l'heure où les consommateurs revendiquent un mieux-manger pour être en bonne santé.

Le Gaec de la Grenne est une exploitation remarquable, porte flambeau de l'auto suffisance, où l'adage « rien ne se perd, tout se transforme » est source d'innovation : les tourteaux de tournesol cultivés pour l'alimentation des volailles donnent aussi une huile pressée à froid, aux vertus thérapeutiques, même chose pour le colza.

Selon l'Agence Bio/CSA 2015, 62 % des français ont consommé bio au moins une fois par mois.

De l'agriculture biologique à Ecocert et Qualité France

Si le logo Agriculture Biologique, signe de qualité européen, est une garantie pour le consommateur, les organismes certificateurs Ecocert et Qualité France, valident l'exigence bio par un audit annuel réalisé par un expert. Sur les terres des Habert, c'est l'assurance d'un produit naturel, cultivé ou élevé sans OGM ni traitements.

Le choix de la vente directe, sur les marchés, les salons et à la ferme, c'est aussi une démarche en faveur du lien social et de l'accompagnement des clients : conservation et préservation des aliments, recettes, ses amoureux du terroir cultivent la proximité, créent des emplois et pratiquent le partage de connaissances. Ils ont récemment accueilli un jeune togolais en quête de solutions pour son exploitation.

Commerce équitable :
quand consommation rime avec solidarité

Café, cacao, sucre, banane, thé et riz… avec 80 % des ventes, l'alimentaire reste le pilier du marché équitable qui affiche une belle progression en 2014 à 16 % de croissance. Un foyer sur 3 consomme des produits « Max Havelaar », le label référent et l'on note la conquête de l'univers des cosmétiques avec 13% des ventes. Rencontre avec l'un de ses représentants les plus exigeants, exposant du parcours « cru » du Salon Marjolaine.

• Producteur d'intérêt général : le commerce bio et équitable vu par Kolia Arché, entrepreneur de la Drôme

Parti au Pérou pour une thèse de géographie économique et sociale, c'est avec un projet associatif puis d'entreprise, SALDAC[1], que Kolia Arché développe aujourd'hui les liens Nord/Sud en faisant naître de nombreuses filières bio et équitables avec le « tigre des Andes » : café, chocolat, sucre de canne et, en 2008, quinoa, dont la demande est croissante en France avec la vague du « sans gluten ». Le commerce équitable, Kolia le pratique au sens premier du terme : tout au long de la filière, du producteur au consommateur, en passant par les différents acteurs concernés, qu'ils soient importateurs, transformateurs ou distributeurs.

La nouvelle filière quinoa développée en 2014 par SALDAC fait vivre 300 familles dans la région d'Ayacucho où près de 1000 tonnes sont produites chaque année. SALDAC garantit un achat d'environ 10 % de cette production, 40 % est consommée sur place et le reste distribué sur le marché local ou à l'export. De l'équitable efficace, du Sud comme au Nord, de l'Est comme à l'Ouest.

STAND D12

Objectif au Pérou : pérenniser les coopératives en limitant ses achats à 40 % maximum de leur production, favorisant ainsi une consommation locale et une diversification des clients. Objectif en France : maintenir l'emploi et pérenniser une distribution indépendante, à taille humaine.

[1] SALDAC pour Solidarité avec l'Amérique Latine pour le Développement Autonome des Communautés
Source : Plate-forme du Commerce Equitable 2014

Sur le sujet de l'agriculture : les ciné-conférences du Salon...

Ciné-conférences Marjolaine – 10/11/15 à 17h : « Cultiver autrement »

Insecticide mon amour un film-enquête de 2 ans autour du problème des traitements obligatoires aux insecticides dans le vignoble bourguignon de **Guillaume Bodin**, vigneron et réalisateur suivi d'un débat avec l'association Générations futures et **Antonin Iommi-Amunategui**, journaliste à Rue89, spécialiste des vins naturels et auteur de « Tronches de vins » et du blog NO WINE IS INNOCENT.

Ciné-conférences Nature & Progrès – 11/11/05 à 17h « Richesses végétales »

Semences paysannes, plantes de demain - Depuis le début du XXe siècle, les agriculteurs se sont vus progressivement dépossédés de leurs savoir-faire ancestraux au profit de firmes qui ont uniformisé et breveté les semences. Pourtant, face aux échéances climatiques et aux enjeux de souveraineté alimentaire, les semences paysannes offrent de bien meilleurs résultats. En devenant progressivement hors-sol, notre monde n'aurait-il pas oublié que les semences – autrement dit la nourriture - sont au cœur de toute civilisation ?

Conférence de Robert Ali Brac de la Perrière, conseil en gestion des ressources génétiques, co-fondateur et coordinateur de BEDE (Biodiversité, Echanges et Diffusion d'Expériences), auteur de nombreux ouvrages dont « Semences paysannes, plantes de demain » (Charles Léopold Mayer).

Ciné-conférences Nature & Progrès – 14/11/05 à 16h « Planète nourricière »

Parlez-moi d'élevage
Malgré les dégâts avérés, les élevages industriel sont encouragés : 1000 vaches, 7000 porcs, 40 000 poules… Cette intensification a entraîné une inquiétante érosion de la biodiversité chez les animaux de ferme, ainsi qu'un mouvement de rejet de la part d'un nombre croissant de consommateurs. A travers des pratiques plus respectueuses de leur terroir et de leurs animaux, des paysans aident non seulement à préserver des races animales à faible effectif, mais la vie dans nos campagnes.

TABLE RONDE avec : **Jocelyne Porcher**, sociologue, directrice de recherche à l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Montpellier, auteur de nombreux ouvrage ; **Simon Carraz**, éleveur bio sous mention Nature & Progrès ; **Patricia Biau**, chargée de mission « élevage » pour la fédération Nature & Progrès ; et **Lucie Markey,** de l'Institut de l'élevage, co-auteur de « Races bovines de France » (édit. France agricole) ayant collaboré au programme VARAPE (Valorisation des races à petits effectifs).

Plus d'informations aux pages 15 à 18

Les coups de cœur du salon

Les 550 exposants, triés sur le volet par Nature & Progrès, la fédération de consommateurs et professionnels de l'agro-écologie, sont tous certifiés et illustrent avec passion l'ensemble des univers où le bio tient aujourd'hui une place de choix :

ALIMENTATION ★ VINS ET SPIRITUEUX ★ BIEN-ÊTRE ET SANTE ★ BEAUTE ET COSMETIQUES ★ MODE BIO ET ETHIQUE ★ DECORATION ET CADEAUX ★ ECO-TOURISME ET TOURISME SOLIDAIRE ★ HABITAT ET MOBILIER ★ JARDINAGE

Autant de pistes à explorer et d'innovations à découvrir car le bio, c'est aussi des nouvelles technologies et des initiatives inédites.

• Chloé, le champagne fraîcheur, sans soufre ni sucres

Médaillée du prestigieux Guide des Vins 2016 Gilbert & Gaillard avec la note de 93/100, la cuvée Chloé est l'un des fleurons de la gamme des Champagnes Vincent Couche, vigneron pionnier de la biodynamie où comment observer et respecter les équilibres de la nature et prendre le temps nécessaire à l'élaboration d'un vin d'exception. Fraicheur et finesse sont les caractéristiques de Chloé, un champagne «qui envahit vos sens sur des notes d'agrumes et de pâtisseries, tout en finesse et minéralité», aux dires du vigneron qui a choisi le prénom de son épouse pour cette cuvée non dosée[1], illustration remarquable d'une démarche emplie de bon sens et d'amour du terroir.

1 aucun ajout de sucres à l'étape du dégorgement

http://www.champagne-couche.fr/

Stand H25

• Les chocolats Purr : chocothérapie garantie

Fabriqués aux porte de la Provence par un maître chocolatier qui transforme le cacao, de la "fève à la tablette", et au sucre de fleurs de cocotiers, les chocolats Purr offrent une gamme artisanale bien-être, alliant qualité et saveurs originales telles que le cacao, la rose de Damas, le gingembre et le citron, formant le goût unique de la tablette "addict". 5 autres saveurs exceptionnelles sont à déguster : "boréale", "hypnose", "immortelle", "zéro-g" et encore "origine", pour des moments singuliers et raffinés de gourmandise.

http://purr.fr/

Stand L4 Bis

• MiniBio, les céréales infantiles sans gluten, lactose et sucres ajoutés

Spécialiste des préparations culinaires bio en poudre, Nat Ali part à la conquête des parents soucieux de diversifier l'alimentation de leurs bébés en toute sérénité. En biberon ou en bouillie à la cuillère, les nouvelles dosettes de céréales MiniBio permettent de préparer un repas bio sain, adapté à ses besoins spécifiques. Pratique, rapide et nomade, les MiniBio proposent 5 saveurs pour éveiller le goût des petits riz/vanille, mélange 3 céréales, riz/orange, riz/cacao et riz/carotte.

http://www.nature-aliments.com/

Stand F31

• Ricin, bleuet et framboise, rien que pour nos yeux

L'épiderme des paupières et le contour de l'œil sont des zones sensibles, promptes à être agressées. Le laboratoire Body Nature a mis au point une technologie bi-phasée pour un démaquillage tout en douceur et en efficacité. Phase 1, le ricin dissout le maquillage en protégeant les cils, phase 2, les eaux florales de bleuet et de framboise retirent l'excédent pour des paupières fraiches et reposées. L'élixir floral et gourmand d'un des laboratoires pionniers du bio.

http://www.body-nature.fr/

Stand O11

• La rose de Damas, l'anti-âge de Paradesa

Au temps des croisades, le chevalier Robert de Brie la rapporte de Perse pour sa haute concentration en parfum et les propriétés de son huile essentielle. La précieuse rose de Damas, une des plus anciennes variétés de la reine des fleurs, est aujourd'hui l'un des ingrédients majeurs de la cosmétique bio pour ses pouvoirs astringents, anti-rides et antiseptiques. Dans le Lubéron, la marque Paradesa pérennise la production de ce véritable nectar : 3 tonnes de pétales sont nécessaires à l'obtention d'un litre d'huile essentielle. Fleuron de la gamme, la crème de jour à la rose est l'un des incontournables des produits de soin bio.

www.paradesa.fr

Stand L8

• L'expert de l'argile pour des dents saines

Incontournables pour leurs masques et gommages à base d'argile, les laboratoires Cattier investissent l'univers de l'hygiène dentaire avec 6 dentifrices sans fluor ni sulfates : citron, romarin, propolis, anis, menthe et sauge. Reminéralisant, Dentargile Menthe rafraichit l'haleine et aide à conserver des dents et les gencives saines. Petit conseil du spécialiste : avant de se rincer la bouche, masser doucement les gencives avec une point de dentifrice, pour une action complète.

http://www.cattier-paris.com

Stand M9

Les Conférences du Salon Marjolaine 2015

Samedi 7 novembre : Ré-enchanter la ville...

11H / Des villes comestibles ?

Table ronde avec **Céline Neyman,** fondatrice des Incroyables Comestibles Val de Marne et **Cécile Soler,** des Vergers d'Atalanta, **Audric de Campeau,** fondateur de CitizenBees, et **Guillaume Hamon,** de Disco Soupe et de Disco Boco

14H / Villes et biodiversité

Table ronde : Un débat animé par **ARNAUD GRETH** , fondateur de Noe Conservation avec **GREGOIRE LOIS** , directeur de Vigie-Nature du Muséum National d'Histoire Naturelle et **GILLES LECUIR** de Nature Parif, l'Agence régionale pour la nature et la biodiversité d'Ile de France

17H / L'habitat participatif : transformer sa vie et sa ville

Film MASCOBADO 45 mn
Le documentaire suit les 23 familles qui ont décidé de construire ensemble un habitat participatif
Débat suivant la projection avec **Ingrid AVOT,** architecte et accompagnateur de projet d'habitat participatif et **Pascal LANSELLE** , accompagnateur de projet chez ALTER COOPERATION

Dimanche 8 novembre : Les pistes pour espérer

11H / Être acteur des changements

Pour ne plus subir, soyons le changement que nous souhaitons ! Les citoyens bougent s'organisent, et s'inventent des solutions alternatives :
Débat animé par **Bruno Vinay,** fondateur de Tribe avec **Alice Audoin,** fondatrice de Art of Change, **Manon Esnault** d'Alternatiba, **Alexandre Jardin** fondateur de Bleu Blanc Zebre

14H / La fin d'une époque

Survivre et vivre au temps de l'Anthropocène
Débat animé par **Yves Cochet,** président de l'Institut Momentum, ancien ministre de l'Environnement. **Agnès Sinaï,** fondatrice de l'Institut Momentum, directrice de l'ouvrage Economie de l'après-croissance, Politiques de l'Anthropocène II (Presses de Sciences Po, parution août 2015). **Raphaël Stevens,** co-auteur de Comment tout peut s'effondrer (Seuil, 2014) et de Visages de la résilience (Editions Charles-Léopold Meyer, parution automne 2015), **Mathilde Szuba,** enseignante à Sciences Po Lille,

17H / La fin d'un autre monde

Filme ciné action, une série de courts métrages de 45 mn dressant le portrait de « 14 citoyens inspirants » suivi d'un **débat** avec **Mathias Lahiani** fondateur de « On passe à l'acte », une plateforme participative des initiatives positives.

Lundi 9 novembre : Détox la planète

11H / Océan de plastique

7 EME CONTINENT - Des millions de tonnes de déchets polluent les océans. depuis 2010 les expéditions scientifiques de7 eme continent sillonnent les gyres océaniques pour comprendre la pollution par le plastique.- **Débat avec les membres de l'expédition** actuellement en mer !

14H / Préserver la montagne : les stations de ski en transition

Conférence de **Camille Rey**, porte parole de l'association Mountain Rider et **Jean Pierre Lamic** accompagnateur de haute montagne , directeur-fondateur de V.V.E -Voyageurs et Voyagistes Eco- responsables.

17H / Détoxifier la politique

Film INTOX 50 MN Le documentaire choc de **l'Association BLOOM** décortique avec minutie, la mécanique des lobbies qui influencent nos députés européens.
Débat avec la réalisatrice **Laure DUCOS**, ingénieure Agroparistech, et **Frédéric Le Manach,** biologiste Directeur Scientifique de l'association BLOOM

Mardi 10 novembre : Transmettre... au lieu d'exploiter

11H / Voyager autrement

WWOOFING et éco-volontariat mode d'emploi - Projection d'un **court métrage** de 26 mn « **WWOOFING AU NEPAL** » suivi d'un débat animé avec **Julie HATTU,** wwoofeuse et réalisatrice de la série « DESTINATION WWOOFING », produite par France Télévision et **Marie Albane ULLY** de l'association France Volontaires (confirmation à venir début juillet)

14H / Eduquer autrement

HOME SCHOOLING, ECOLES ALTERNATIVES : quelles pistes pour une autre éducation ?
Un **débat** animé par **Sylvie Gojard,** rédactrice en chef du magazine Nexus.

17H / Cultiver autrement

Film **Insecticide mon amour** 50 mn - Film enquête de 2 ans autour du problème des traitements obligatoires aux insecticides dans le vignoble bourguignon.de **Guillaume Bodin**, vigneron et réalisateur suivi d'un débat avec l'association **Générations futures** et **Antonin Iommi-Amunategui**, journaliste à Rue89, spécialiste des vins naturels et auteur de « Tronches de vins » et du blog NO WINE IS INNOCENT

Les conférences organisées par Nature & Progrès

Mercredi 11 novembre : Richesses végétales

17H / Semences paysannes, plantes de demain

Tout au long des siècles, les paysans ont sélectionné et échangé leurs semences pour les faire évoluer afin de les rendre plus résistantes face aux intempéries ou aux maladies, pour en améliorer le goût ou adapter de nouvelles variétés à leur terroir. Mais depuis le début du XXe siècle, avec l'apparition de l'industrie semencière, les agriculteurs se sont vus progressivement dépossédés de leurs savoir-faire ancestraux au profit de firmes qui ont graduellement uniformisé et breveté les semences. Pourtant, face aux échéances climatiques et aux enjeux de souveraineté alimentaire, les semences paysannes offrent de bien meilleurs résultats, allant jusqu'à influencer l'organisation même de la société dont elles sont issues. En devenant progressivement hors-sol, notre monde n'aurait-il pas oublié que les semences – autrement dit la nourriture - sont au cœur de toute civilisation ?

Conférence de **Robert Ali BRAC DE LA PERRIERE**, conseil en gestion des ressources génétiques, co-fondateur et coordinateur de BEDE (Biodiversité, Echanges et Diffusion d'Expériences), auteur de nombreux ouvrages dont « Semences paysannes, plantes de demain » (Charles Léopold Mayer).

Vendredi 13 novembre : Energie /climat

14H30 / Comment tout peut s'effondrer

Et si notre civilisation s'effondrait, non pas dans plusieurs siècles, mais de notre vivant ? Un nombre croissant d'études scientifiques et institutionnelles annoncent la fin de la civilisation industrielle telle qu'elle s'est développée depuis plus de deux siècles. Comment réagir face à ces prévisions ? Pourquoi ne sera-t-il pas possible d'y échapper ? En aidant à rendre intelligibles les différentes "crises" que nous traversons, Pablo Servigne éclaire notre époque et lui redonne du sens. Car aujourd'hui l'utopie a changé de camp : est utopiste celui qui croit que tout peut continuer comme avant. Toutefois, si l'effondrement est l'horizon de notre génération, c'est aussi le début de son avenir…

Conférence de **Pablo Sergigne**, ingénieur agronome et docteur en biologie. Spécialiste des questions d'effondrement, de transition, d'agroécologie et des mécanismes de l'entraide. Auteur de « Nourrir l'Europe en temps de crise » (édit. Nature & Progrès Belgique) et de «Comment tout peut s'effondrer. Petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes », co-écrit avec Raphaël Stevens (Collect. Anthropocène, chez Seuil).

16H30 / Climat : les enjeux de la conférence de Paris

La prochaine Conférence climat de l'ONU (la COP 21) qui se tiendra à Paris du 30 novembre au 11 décembre prochain doit déboucher sur un accord engageant plus de 190 pays dans la lutte contre l'effet de serre, pour le limiter à 2°C par rapport à l'ère pré-industrielle. Contre toute attente, après avoir réalisé un tour d'horizon de l'ensemble des questions liées à ce sujet (scientifiques, techniques, financières, diplomatiques, etc.), l'ancien ministre et député européen d'Europe Ecologie Les Verts (EELV), Pascal Canfin, ne désespère pas de voir les négociations parisiennes aboutir à de véritables engagements susceptibles, selon lui, d'accélérer la bataille contre le réchauffement climatique. Il partagera avec nous les éléments qui l'amènent à cette conclusion.

Conférence de **Pascal Canfin**, ancien ministre EELV, expert des négociations sur le climat, auteur de « Climat : 30 questions pour comprendre la Conférence de Paris » (édit. Les Petits Matins).

Samedi 14 novembre : Planète nourricière

16H / Parlez-moi d'élevage

Malgré les dégâts avérés – sanitaires, écologiques, sociaux, etc. - des élevages industriels, ceux-ci sont encouragés : 1000 vaches, 7000 porcs, 40000 poules… Pourtant, cette intensification a entraîné une inquiétante érosion de la biodiversité chez les animaux de ferme, ainsi qu'un mouvement de rejet de la part d'un nombre croissant de consommateurs. Heureusement, l'élevage intensif n'est pas la règle. A travers des pratiques plus respectueuses de leur terroir et de leurs animaux, des paysans aident non seulement à préserver des races animales à faible effectif, mais la vie dans nos campagnes. Car à quoi ressembleraient nos paysages sans la présence de nos compagnons domestiques ?

Table ronde avec : **Jocelyne Porcher**, sociologue, directrice de recherche à l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Montpellier, auteur de nombreux ouvrages dont « Vivre avec les animaux, une utopie pour le XXIe siècle » (La Découverte/Poche). Elle a aussi collaboré au « Livre blanc pour une mort digne des animaux » (édit. du Palais) ; **Simon Carraz,** éleveur bio sous mention Nature & Progrès ; **Patricia Biau,** chargée de mission « élevage » pour la fédération Nature & Progrès ; et **Lucie Markey**, de l'Institut de l'élevage, co-auteur de « Races bovines de France » (édit. France agricole) ayant collaboré au programme VARAPE (Valorisation des races à petits effectifs).

Dimanche 15 novembre : La transition en chemin

16H / Graines de changements

Tandis que nous vivons une période charnière où le meilleur comme le pire peuvent encore s'écrire, Christian Jacquiau, l'auteur de deux livres à l'origine d'une réflexion de fond sur nos modes de consommation et leurs effets induits,« Les coulisses de la grande distribution » et « Les coulisses du commerce équitable », nous fait découvrir des représentants d'associations et des personnages à l'origine de projets novateurs, vecteurs de véritables et réjouissantes perspectives de changements pour l'avenir.

Table ronde avec des **représentants d'initiatives socialement et écologiquement innovantes dont (entre autres) Hervé Le Gall**, de l'association Ingalañ (partager en breton), à l'origine, notamment, de la création des GASE Groupement d'Achats Service Epicerie ; **Rémy Cholat,** d'Ambiance Bois, une entreprise pionnière au fonctionnement novateur sur les plans écologique et social (décisions collectives, tirage au sort du PDG, égalité des salaires, etc.) ; **Alain Duez,** co-fondateur de « l'Age de faire », représentant du mensuel alternatif à diffusion citoyenne « Demain en mains », etc. Animation : **Christian Jacquiau**, économiste et écrivain.

Lauréates Prix des Femmes Marjolaine 2015

... pour donner l'élan aux entrepreneuses du développement durable

A quelques semaines de la COP 21, le grand rendez-vous mondial qui doit poser les règles autour des questions du réchauffement climatique, le Salon Marjolaine affirme plus que jamais son soutien aux initiatives concrètes, portées par des femmes déterminées et créatives.
L'édition 2015 du Prix des Femmes Marjolaine met en lumière 3 projets remarquables qui, chacun à leur manière, contribuent à faire tourner plus rond notre planète. Coup de projecteur sur les lauréates, des pionnières à suivre.

Catégorie alimentation & climat en France

- **"Les incrépides", une start-up pour livrer un croustillant de la mer éco-innovant sur toutes les tables**

Elles se sont baptisées les « Incrépides », et intrépides, elles le sont car il faut une bonne dose d'énergie et de courage pour investir l'exigeant marché de l'agro-alimentaire quand on est encore étudiantes à l'Ecole de Design Nantes Atlantique et ONIRIS, l'une des plus prestigieuses écoles d'ingénieurs agro-alimentaire. Leur credo : proposer un produit « tout prêt », complet et équilibré, à un prix accessible à tous. Sus à la « junk food », avec KOKINEO, nos jeunes créatrices remettent en selle un coquillage méconnu et pourtant abondant et le moins cher de la planète : la crépidule.

Sa pêche en baie de Cancale permet de rééquilibrer la biodiversité et c'est sous la forme de panés croustillants intégrant féculents et légumes que les Incrépides partent à la conquête des assiettes.

Epaulées par l'entreprise ALD qui exploite le coquillage depuis Cancale, les 6 étudiantes[1] ont imaginé 3 recettes originales pour séduire toutes les papilles, dans le respect de l'environnement et de la santé. Facebook, site web, le « coquillage coquin, breton et voyageur » fait l'objet d'une communication décoiffante qui fait déjà le buzz sur les salons !

[1] *Claire Bergerot, Oriane Bonnard, Wendy Hoquet, Julie Le Ster, Sixtine Oger de Gonneville et Camille Rabourdin*

http://www.lacrepidule.com/

Catégorie agriculture & climat en France

• “Partageons les jardins”, une association pour réveiller les jardins potagers

C’est en région toulousaine que l’association Partageons les jardins cultive les liens entre les jardiniers et accompagne la création de jardins partagés, 7 depuis sa création en 2009 et 5 en projets. Un jardin partagé, c’est bien sûr pour les adhérents une démarche vers une alimentation saine, en faveur de la biodiversité, mais c’est aussi une dynamique locale, l’entraide, le dialogue, le retour du lien social, dans des quartiers urbains en quête d’un nouveau souffle.

Et du souffle, c’est ce qui peut manquer sans animations et accompagnement professionnel. Si Tatiana Etcheberry et Mathilde Chesneaux ont choisi de faire concourir leur association Partageons les jardins au Prix des Femmes Marjolaine, c’est précisément pour donner une nouvelle impulsion à leur action en développant des outils de sensibilisation basés sur le « faire ». Leur ambition : toucher un autre public, en particulier les personnes isolées ou en marge de la société. Ilots de fraîcheur, bulles de déconnexion du tumulte urbain, au-delà de l’alimentation et de la biodiversité, les jardins partagés répondent à de nombreux enjeux au cœur du réchauffement climatique et du volet sociétal du développement durable. Des lauréates naturelles pour l’édition 2015 !

http://www.pretersonjardin.com/

Catégorie agriculture et/ou alimentation & climat solidarité internationale :

• “Association pour la Promotion des Arbres Fertilitaires” : une femme combattante, engagée dans l’adaptation aux changements

Au Burkina Fasso, les changements climatiques ont des répercussions lourdes : baisse des rendements agricoles, dégradation des sols, perte des cheptels et des aires de pâtures, conflits entre éleveurs et agriculteurs, insécurité alimentaire à la clé. En 2006, quand les femmes du groupement Wend Panga sont chassées de leurs terres fertiles des rives du Fleuve Nazinon, Marie Sia prend son bâton de pèlerin pour les relocaliser. Mais les terres investies sont très pauvres.

Elle décide de mettre en œuvre un programme de récupération des terres et d'adaptation aux effets du changement climatique. Avec l'appui de l'APAF[1] et de nombreux partenaires, l'action est en marche : création de fosses de compostage, de pépinières et plantation d'arbres fertilitaires, pratique de semis sous couvert, paillage des sols cultivés, cordons pierreux pour réduire le ruissellement, etc.
Il s'agit aussi de trouver des leviers de financement et sensibiliser, informer les populations sur les problèmes environnementaux.

Les 65 femmes du groupement sont aux commandes, organisées et volontaires, et partagent leur expérience : 80 autres groupements de la province du Nahouri sont entrés dans la démarche. Marie Sia souhaite aujourd'hui réaliser une évaluation socio-économique pour capitaliser et mettre en lumière les acquis et les impacts du programme. Et reste en veille : l'insécurité foncière est réelle et le retour à la fertilité des terres fait des envieux chez les anciens propriétaires…

[1]*Association pour la Promotion des Arbres Fertilitaires (France)*

Des partenaires engagés

Le Prix des Femmes Marjolaine a été créé en 2013 par la SPAS (société organisatrice de salons bio et bien-être, notamment du Salon Marjolaine), le WECF France (Women International for a Common Future, ONG internationale qui a vocation à faire entendre la voix des femmes dans le développement durable et l'équilibre entre économie, écologie et santé) et Relations d'Utilité Publique (agence de communication et de mise en réseaux des acteurs d'utilité sociale).

L'association RESOLIS participe activement à son organisation dans le cadre de son programme « Alimentation durable et responsable ». Elle est à l'initiative d'une publication portant sur les systèmes alimentaires territorialisés qui présente l'analyse de 100 projets français, en partenariat avec l'Association des Régions de France, la Chaire UNESCO en alimentation du Monde de Montpellier SupAgro et Sciences Po Paris.

Organisateurs : Spas, RESOLIS

Avec le soutien de : Fondation de France, Fondation RAJA

Le Prix des Femmes Marjolaine est soutenu par La Fondation de France qui dote chacune d'entre elles d'un chèque de 2500 euros.

Le jury est constitué de :

Anne Barre (présidente WECF France), Eric Blanchet (journaliste au magazine Causette), Denis Cheissous (animateur de l'émission « CO2, mon amour » France Inter), Vincent David (fondateur de l'agence Relations d'Utilité Publique), Xavier Denamur (restaurateur, fondateur des Vrais Etats Généraux de la restauration), Dominique Lemaistre (directrice du mécénat de la Fondation de France), Edouard Marchand (coordinateur alimentation et agriculture de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme) , Soumia Malibaum (administratrice de l'association Resolis), Valérie Nicolas (conseillère coopération décentralisée, affaires internationales de l'Association Régions de France), Anne-Sophie Novel (journaliste, fondatrice du site d'information Ecolo-Info), Henri Rouillé d'Orfeuil, (agronome et économiste, membre de l'Académie d'Agriculture de France), Marketa Supkova-Braine, (directrice générale de l'International Urbann Food Network)

Partenaires : WECF, ARF, BlueBees, kaizen, Causette, réseau action climat

Informations pratiques

Salon Marjolaine – du 7 au 15 novembre 2015, Parc Floral de Paris, 12ème
Horaires – 10h30 / 19 h, nocturne 21 h vendredi 15 novembre

Prix d'entrée : plein tarif 10 € (donnant accès aux stands, conférences et ateliers)
Tarif réduit 7 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, invalides, étudiants), et par inscription ou paiement sur www.salon-marjolaine.com
Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

Accès – Métro Château de Vincennes (ligne 1), navettes gratuites sortie 3 (tête de rame)
Bus 112 (arrêt Parc Floral, stade Léo Lagrange, Plaine de la Faluère)
Vélo & voiture – parkins et emplacements gratuits autour de l'entrée du Parc

SNCF / Fichets de réduction –20% transport (sur demande)
Les fichets de demande de réduction sont à envoyer par courrier, accompagnés d'une enveloppe timbrée à SPAS Organisation, 160 bis rue de Paris, CS 90001, 92645 Boulogne Billancourt cedex. Avec nom, prénom, adresse et référence du salon.

Bon à savoir : garderie d'enfants, minimum 3 ans, participation 3€/enfant
Consigne gratuite pour les achats, drive dans l'enceinte du salon
Livraison payante à domicile (min. 130 € d'achat sur Paris et certaines banlieues)
Restauration bio sur place
Animaux de compagnie interdits sauf chiens d'aveugle

www.salon-marjolaine.com – Tel. 01 45 56 09 09

Service de Presse

Agence K&V – Violaine Hémon / Claudie Jouin
02 53 45 13 55 – 06 22 82 27 44
violaine@agence-k-v.com / claudie@agence-k-v.com
www.agence-k-v.com / @violainehemon

K&V relations presse

Organisateurs :

Spas Organisation de salons

NATURE & PROGRES

Partenaire conférences :

D.Plantes LABORATOIRE